

# ANDECHSER NATUR



## Kokosmakronen mit Quark

15 Minuten Zubereitungszeit

15 Minuten Backzeit

Zutaten für 28 Makronen:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

150 Zucker oder Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

70 g ANDECHSER NATUR Bio-Speisequarkzubereitung mit Jogurt verfeinert,  
Halbfettstufe

250 g Kokosraspel

50 g Zartbitterschokolade

Teilen

## So geht's

1. Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Das Eiweiß aufschlagen, bis es Weiß ist. Dann Zucker, Salz und Vanillezucker einrieseln lassen und etwa 7 Minuten weiter schlagen, bis sich der Zucker komplett gelöst hat und ein

dicker Eischnee entstanden ist. Der Eischnee muss standfest sein.

3. ANDECHSER NATUR Bio-Speisequarkzubereitung und Kokosraspel vorsichtig unterheben.

4. Den Teig mit zwei Löffeln oder einem mittelgroßen Eisportionierer zu kleinen Bergen auf das Backpapier geben. Dabei genügend Abstand lassen. Der Teig reicht für zwei Bleche.

5. 15 Minuten backen und anschließend noch auf dem Backpapier vollständig abkühlen lassen. Die abgekühlten Makronen mit einem großen Messer vom Backpapier lösen.

6. Schokolade schmelzen und den Boden der Kokosmakronen darin eintunken. Die Makronen anschließend wieder auf das Backpapier legen und die Schokolade aushärten lassen.

## **Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard**

**Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?**

**Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?**

**Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?**

**Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?**

**Was macht die Ziegenhaltung so besonders?**